



Ananas Victoria / Pineapple



*Tarte Ananas Victoria, noix de coco,
chocolat et gingembre*

Victoria Pineapple, coconut, chocolate and ginger tart

Josep Maria Ribé Ramos

Directeur de la Chocolate Academy™
Director of the Chocolate Academy™



La gamme signature

PONTHIER

LE FRUIT DEPUIS 1946

Tarte Ananas Victoria, noix de coco, chocolat et gingembre

Victoria Pineapple, coconut, chocolate and ginger tart

CROUSTILLANT CACAO

Beurre	320g	Cacao en poudre	30g
Sucre	400g	Sel	8g
Farine	370g		

Mélanger la farine et le chocolat en poudre. Au batteur, mélanger au beurre pommade, le sucre, le sel et le mélange farine chocolat jusqu'à obtention d'une pâte compacte. Abaisser entre 2 feuilles guitare à 1,5/2mm d'épaisseur et congeler. Détailler des palets pour la pâte à choux et réserver au Frais (diamètre selon moules).

PÂTE A CHOUX CACAO

Lait entier	695g	Farine	320g
Sucre	14g	Cacao en poudre	55g
Sel	8g	Oeufs	800g
Beurre	348g		

Faire bouillir le lait avec le sel, le sucre et le beurre. Lors du démarrage de l'ébullition, ajouter la farine et le cacao tamisé tout en mélangeant vigoureusement. Faire cuire pendant environ 2 minutes puis laisser refroidir hors du feu pendant quelques minutes. Incorporer lentement l'œuf préalablement battu. Douiller la pâte à choux et placer le croustillant au dessus. Congeler ou cuire directement. Cuire 25/35 minutes à 180°C.

CRUMBLE NOIX DE COCO & CHOCOLAT

Beurre	250g	Farine	200g
Sucre brun	250g	Lait de coco en poudre	20g
Noix de coco râpée	250g	Cacao en poudre	30g

Mélanger le beurre pommade avec le reste des ingrédients. Abaisser à 2mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier guitare et congeler. Couper des cercles de 10cm de diamètre et les disposer entre 2 plaques à four avec 2 feuilles de papier cuisson. Cuire 18 minutes à 160°C. Après la cuisson, réserver à température ambiante.

GELÉE ANANAS VICTORIA GINGEMBRE

Purée d'ananas Victoria PONTHER	400g	Pectine NH	12g
Gingembre naturel liquéfié	25g	Gélatine	8g
Saccharose	150g	Purée de citron jaune PONTHER	25g
Sucre Trehalose	100g	Ananas frais en cubes	400g

Mélanger la saccharose, la sucre Trehalose et la pectine NH. Faire chauffer la purée d'ananas PONTHER et la purée de citron jaune PONTHER. Ajouter le mélange sucres/pectine. Faire bouillir en mélangeant et ajouter l'ananas frais en cubes et la gélatine. Laisser gélifier au frais puis remplir les choux.

MOUSSE NOIX DE COCO & CHOCOLAT

Purée de noix de coco PONTHER	350g	Glucose atomisé	60g
Couverture de chocolat noir 70%	300g	Meringue italienne	200g
Sucre	60g	Crème semi fouettée (35% m.g)	300g

Faire fondre la couverture de chocolat noir et mélanger avec la purée de noix de coco PONTHER. Passer au Thermomix jusqu'à 45°C pour obtenir une ganache. Ajouter la meringue puis la crème semi fouettée et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Monter la mousse en disque de 9,5cm de diamètre et 0,8cm d'épaisseur puis congeler.

GLAÇAGE COUVERTURE CHOCOLAT NOIR

Eau	500g	Lait concentré	400g
Sucre	400g	Gélatine	47g
Sirup de glucose	600g	Couverture de chocolat noir 65%	500g

Chauffer à ébullition l'eau, le sucre, le sirup de glucose et le lait concentré. Ajouter la gélatine préalablement hydratée et bien mélanger. Incorporer petit à petit la couverture de chocolat noir jusqu'à émulsion. Passer au robot Thermomix et laisser reposer 12 heures avant utilisation. Utiliser à 25/30°C pour glacer la mousse de noix de coco et chocolat congelée.

DRESSAGE

Démouler la mousse noix de coco et chocolat congelée et appliquer le glacage chocolat noir. Placer la mousse glacée sur le crumble noix de coco chocolat. Remplir le choux au cacao par le dessous avec la gelée d'ananas Victoria gingembre. Placer le choux rempli sur la mousse noix de coco chocolat et décorer avec un peu de gelée d'ananas Victoria gingembre, des feuilles de fenouil et des feuilles d'or.

CRUNCHY COCOA

Butter	320g	Cocoa powder	30g
Sugar	400g	Salt	8g
Flour	370g		

Mix the flour and cocoa powder together. Use a mixer to combine the softened butter, sugar, salt and chocolate-flour mixture until you obtain a firm dough. Roll out between 2 acetate sheets to 1.5/2mm thick and freeze. Cut out rounds for the choux pastry and keep cool (same diameter as the moulds).

COCOA CHOUX PASTRY

Whole milk	695g	Flour	320g
Sugar	14g	Cocoa powder	55g
Salt	8g	Eggs	800g
Butter	348g		

Bring the milk to the boil with the salt, sugar and butter. As the milk comes to the boil, add the flour and sifted cocoa while stirring vigorously. Leave to cook for about 2 minutes then take off the heat and leave to cool for a few minutes. Slowly incorporate the beaten egg. Pipe the choux pastry and place the crunchy cocoa on top. Freeze or cook immediately. Cook for 25/30 minutes at 180°C.

COCONUT & CHOCOLATE CRUMBLE

Butter	250g	Flour	200g
Brown sugar	250g	Coconut milk powder	20g
Grated coconut	250g	Cocoa powder	30g

Mix the softened butter with the rest of the ingredients. Roll out to 2mm thick between two sheets of acetate paper and freeze. Cut out circles 10cm in diameter and arrange them between 2 oven sheets with 2 sheets of baking paper. Cook for 18 minutes at 160°C. Once cooked keep at room temperature.

VICTORIA PINEAPPLE AND GINGER JELLY

PONTHER Victoria pineapple purée	400g	Pectin NH	12g
Liquefied fresh ginger	25g	Gélatine	8g
Saccharose	150g	PONTHER lemon purée	25g
Trehalose sugar	100g	Fresh cubed pineapple	400g

Mix the saccharose, Trehalose and pectin NH. Heat the PONTHER pineapple purée and the PONTHER lemon purée. Add the sugar/pectin mixture. Bring to the boil while stirring and add the fresh cubed pineapple and the gelatine. Leave to set in the fridge and then fill the choux pastry.

COCONUT & CHOCOLATE MOUSSE

PONTHER coconut purée	350g	Glucose powder	60g
Dark chocolate couverture 70%	300g	Italian meringue	200g
Sugar	60g	Whipped cream (35% fat)	300g

Melt the dark chocolate couverture and mix with the PONTHER coconut purée. Place in the Thermomix heating up to 45°C to obtain a ganache. Add the meringue then the whipped cream and mix until you obtain a smooth paste. Spoon the mousse into a disc 9.5cm in diameter and 0.8cm thick then freeze.

DARK CHOCOLATE COUVERTURE ICING

Water	500g	Condensed milk	400g
Sugar	400g	Gélatine	47g
Glucose syrup	600g	Dark chocolate couverture 65%	500g

Bring the water, sugar, glucose syrup and condensed milk to the boil. Add the previously hydrated gelatine and mix well. Gradually incorporate the dark chocolate couverture until it emulsifies. Place in the Thermomix and leave to rest for 12 hours before use. Use at 25/30°C to glaze the frozen chocolate and coconut mousse.

ASSEMBLY

Remove the frozen chocolate and coconut mousse from the mould and pour over the dark chocolate icing. Place the iced mousse on the coconut and chocolate crumble. Fill the cocoa choux pastry from below with the Victoria pineapple and ginger jelly. Place the filled choux pastry and the crunchy cocoa on to the chocolate-coconut mousse and garnish with a small amount of Victoria pineapple and ginger jelly, fennel leaves and gold leaves.

